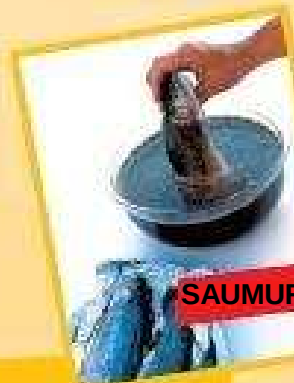


MODE D'EMPLOI



1.

Mettre la sciure et les arômes sur le fond du fumoir. Mettre la tôle ovale en place, cette dernière protège la sciure des graisses.



SAUMURE

Pour les gourmets:
Laisser le poisson quelques heures dans la saumure.



2.

Mettre la ou les grilles en place ainsi que le poisson à fumer.



3.

Mettre le couvercle en place et rabattre les attaches de côtés. Mettre de l'alcool à brûler dans les brûleurs (essayer de chauffer uniformément), après quelques instants la fumer se propage dans le fumoir.



4.

Vous régler la fumer grâce au clapet sur le dessus du couvercle.



5.

Après 15 à 20 minutes votre poisson est fumé uniformément.

www.pawispeche.com

